

Az adatok aktuálisak: 05-04-2025 17:25

Termék link: <https://www.cncworld.hu/erjeszt-tartly-60-l-0-40c-rozsdamentes-acl-p-415.html>



Erjesztő tartály - 60 l - 0-40°C - rozsdamentes acél

Ár bruttó	109 080.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	85 889.76 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	DS-08
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBM-60CF
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Erjesztő tartály - 60 l - 0-40°C - rozsdamentes acél



Anyaga: **rozsdamentes acél**
Oldalsó zár: **Igen**
Kapacitás [l]: **60**
Analog hőmérő hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-40**
Kettős leeresztő rendszer: **Igen**
Lefolyócsap: **Igen**
Lyuk a fermentációs csőhöz: **Igen**
Lábak száma: **3**
Oldalsó fogantyúk: **Igen**
Levegő kivezető szelep: **Igen**
Hőmérséklet mértékegységei: **°C, °F**
Méretek (HxSzxM): **40 x 48 x 74 cm**
Súly: **6,2 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **45 x 45 x 74 cm**
Szállítási súly: **9,7 kg**

Csomag tartalma:

- Tartály fedővel
PP cső a gáz eltávolításához

MIBEN MÁS EZ AZ ERJESZTŐ TARTÁLY?

- Űrtartalom - tartály 60 l
- Sokoldalú - hőmérséklet kijelzés Celsius (°C) és Fahrenheit (°F) fokban
- Mobilitás - kényelmes szállítás a két fogantyúnak köszönhetően
- Kényelem - könnyű rendben tartani és tisztán tartani
- Tartósság - tartós és élelmiszer-biztonságos rozsdamentes acél kiváló minőségű megmunkálása

Erjesztő tartály - 60 l - 0-40°C - rozsdamentes acél

A Royal Catering fermentációs tartály a sörfőzést kedvelők felszerelése. Az RCBM-60CF alkalmas aranyszínű likőrök széles választékának otthoni főzésére. A berendezés kezelése nagyon kényelmes.

Fermentációs tartály RCBM-60CF - leírás

A nagy, 60 literes Űrtartalom jelentős mennyiségű alkohol egyidejű erjesztését teszi lehetővé. A csapnak köszönhetően kényelmes utólag felönteni a sört. A tartály rozsdamentes acélból készült, amely könnyen kezelhető és biztonságos az élelmiszerekhez.

Az ergonómikus kialakítás az RCBM-60CF modell előnye. A lefolyórendszer kettős, aminek köszönhetően a folyadék elválik az üledéktől. A °C/°F mértékegységű hőmérővel folyamatosan figyelemmel kísérheti a főzési folyamatot. A felszerelés kényelmesen mozgatható, mert fogantyúi vannak, és a lábak biztosítják a stabilitást.

A fermentációs edény, bár professzionális eszköznek tűnik, tökéletes lesz magánhasználatra. Ennek köszönhetően minden amatőr sörfőző ideális feltételeket biztosít egy kiváló minőségű ital főzéséhez. Az RCBM-60CF modellt szilárd felépítés jellemzi, amely hosszú évekig szolgál.



